



---

# TARTE FINES DE TOMATES

---

## RECETTE





LA BASTIDE BOURRELLY  
Mathias Dandine

---

# TARTE FINE DE TOMATES, CRÈME DE CHÈVRE ET MESCLUN PAYSAN

---

Pour 4 personnes

## Ingrédients

250g de farine  
165g de beurre  
2 jaunes d'œufs  
4 tomates  
2 oignons  
200g de mesclun paysan  
2 branches de sarriette  
1 fromage de chèvre de Provence (type crottin)  
20 cl de crème liquide  
huile d'olive  
sel, poivre

## Progression

Former un dôme de farine sur le plan de travail.  
Creuser un puits au centre. Y verser 5g de sel, le beurre en pommade et les jaunes d'œufs. Travailler l'ensemble à la main jusqu'à obtention d'une boule de pâte homogène. Envelopper la pâte dans du papier-film.  
Laisser reposer 2 heures au frais.

Couper le fromage de chèvre en cubes. Le mettre dans une casserole avec la crème liquide et faire chauffer pour obtenir une crème onctueuse.  
Saler, poivrer. Réserver.

Éplucher les oignons. Les émincer et les faire fondre doucement dans de l'huile d'olive jusqu'à obtenir une marmelade bien cuite.

Abaisser la pâte finement.  
En garnir un moule à tarte de 23 cm de diamètre ou des moules individuels.  
Piquer le fond et le garnir de marmelade d'oignons.

Laver et couper les tomates en rondelles. Les déposer en rosace sur les oignons.  
Saler, poivrer. Parsemer de sarriette hachée.

Faire cuire 30 minutes à four chaud (180 °C).  
Servir avec la crème de chèvre et le mesclun, le tout généreusement arrosé d'huile d'olive.